Gebrauchsanleitung
ab Seite 2

DE

Instruction manual
starting on page 6

GB

Mode d'emploi
à partir de la page 10

FR

Handleiding
vanaf pagina 14

NL

Z 02478_V2

DE

Inhalt

Sicherheitshinweise _____ 3
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch _____ 3
- Verletzungsgefahren _____ 3
- Der richtige Umgang mit dem Artikel _____ 3
- Gewährleistungsbestimmungen _____ 4

Lieferumfang _____ 4

Vor dem ersten Gebrauch _____ 4

Reinigung _____ 5

Entsorgung _____ 5

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Pfannen-Set inkl. Spritzschutzdeckel entschieden haben. Für eine energieeffiziente Zubereitung empfehlen wir Ihnen, ein Kochfeld entsprechend der Größe der verwendeten Pfanne zu wählen. Platzieren Sie die Pfanne immer mittig auf dem Kochfeld.

Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

www.service-shopping.de

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Artikels die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Artikels ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Im Rahmen ständiger Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Dieses Produkt ist für Lebensmittel geeignet.

02478_DE-GB-FR-NL_V2.indb 2 13.12.12 14:06

Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- ❒ Dieser Artikel ist zum Zubereiten von Speisen auf allen gängigen Herdarten (Gas-, Elektro-, Induktionsherd) bestimmt.
- ❒ Die Pfannen sind zur Verwendung im Backofen **bis max. 170 °C** geeignet.
- ❒ Die Pfannen und der Spritzschutzdeckel sind **nicht** zur Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- ❒ Der Artikel ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- ❒ Nutzen Sie den Artikel nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

Verletzungsgefahren

- ❒ ACHTUNG Erstickungsgefahr! Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern.
- ❒ ACHTUNG Verbrennungsgefahr! Die Pfannen und der Spritzschutzdeckel werden bei Gebrauch heiß. Fassen Sie die Pfannen und den Deckel ausschließlich an den Griffen an.
- ❒ ACHTUNG Verbrennungsgefahr! Seien Sie unbedingt vorsichtig im Umgang mit heißem Fett und Öl. Tragen Sie eine Pfanne niemals durch die Küche, wenn das Fett bzw. Öl in der Pfanne noch heiß ist.
- ❒ ACHTUNG Verbrennungsgefahr! Lassen Sie die Pfannen und den Spritzschutzdeckel vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- ❒ Im Brandfall: Löschen Sie nicht mit Wasser, sondern ersticken Sie die Flammen mit einer Decke o. Ä.!

Der richtige Umgang mit dem Artikel

- ❒ Vermeiden Sie ein Überhitzen der Pfannen. Durch Erwärmen im leeren Zustand oder durch restloses Verdampfen der Flüssigkeit kann das Material überhitzen und Schaden nehmen. Beachten Sie, dass die Aufheizgeschwindigkeit von Induktionsherden höher ist als bei anderen Herdarten. Lassen Sie die Pfannen während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt.
- ❒ Aufgrund der elektromagnetischen Eigenschaften von Induktionsherden und Induktionskochgeschirr kann es zu Geräuschentwicklungen kommen. Diese Geräusche sind technisch bedingt und stellen keinen Defekt des Herdes oder der Pfannen dar.
- ❒ Überprüfen Sie die Pfannenböden vor jeder Benutzung auf Beschädigungen! Verwenden Sie eine Pfanne nicht, wenn sich Kratzer, Riefen oder Unebenheiten auf dem Pfannenboden befinden. Diese könnten das Kochfeld beschädigen.
- ❒ Schieben Sie eine Pfanne nicht über das Kochfeld, es könnte zerkratzt werden.
- ❒ Lassen Sie die Pfannen und den Spritzschutzdeckel nicht fallen und setzen Sie diese keinen starken Stößen aus.
- ❒ Verwenden Sie zum Braten und Kochen nur geeignete Koch- und Bratutensilien, wie z.B. Pfannenwender oder Kochlöffel. Hinweis: Eine Verwendung von Metallküchenhelfern ist möglich. Für eine besonders lange Lebensdauer Ihres Pfannen- und Kochgeschirrs empfehlen wir jedoch die Verwendung von Küchenhelfern aus Holz oder Kunststoff.

02478_DE-GB-FR-NL_V2.indb 3 13.12.12 14:06

❒ Lassen Sie die Pfannen und den Spritzschutzdeckel vor der Reinigung immer vollständig abkühlen.

❒ Spritzen Sie kein kaltes Wasser auf die noch heißen Pfannen. Die Beschichtung könnte beschädigt werden.

Gewährleistungsbestimmungen

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

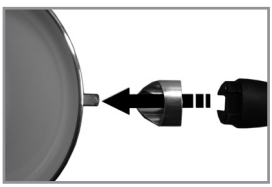
Lieferumfang

- 1 Pfanne, Ø 28 cm (induktiv wirksamer Durchmesser: ca. 18 cm)
- 1 Pfanne, Ø 24 cm (induktiv wirksamer Durchmesser: ca. 15 cm)
- 1 Pfanne, Ø 20 cm (induktiv wirksamer Durchmesser: ca. 12 cm)
- 3 Griffe für die Pfannen
- 3 Verbindungsstücke
- 3 lange Schrauben mit je einer Unterlegscheibe und einem Federring für die Pfannengriffe
- 1 Spritzschutzdeckel, passend für alle Pfannengrößen
- 1 Griff für den Spritzschutzdeckel
- 2 kurze Schrauben mit 2 Unterlegscheiben für den Griff des Spritzschutzdeckels

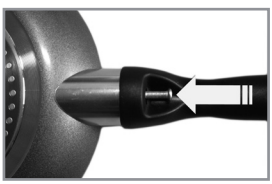
Vor dem ersten Gebrauch

1. Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Lieferumfang“) und Transportschäden. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen sollten, verwenden Sie diese nicht (!), sondern kontaktieren Sie den Kundenservice.

Achten Sie bei der Montage darauf, dass Sie das jeweils zu der Pfannengröße passende Zubehör (Griff, Verbindungsstück und Befestigungsmaterial) verwenden!

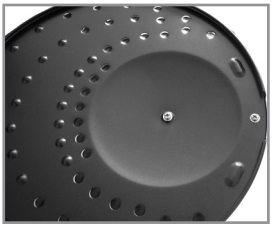


2. Montieren Sie die Griffe an die Pfannen:
   – Falls nicht vormontiert, stecken Sie zuerst einen Federring und dann eine Unterlegscheibe auf eine lange Schraube. Setzen Sie ein Verbindungsstück, wie abgebildet, auf eine Pfanne und dann einen Griff auf das Verbindungsstück.



   – Schrauben Sie das Verbindungsstück und den Griff, wie abgebildet, mit der Schraube an die Pfanne.
   – Wiederholen Sie diese beiden Schritte für die übrigen Pfannen.

02478_DE-GB-FR-NL_V2.indb 4 13.12.12 14:06



3. Setzen Sie den Griff auf der Oberseite des Spritzschutzdeckels auf und schrauben Sie ihn von unten mit Hilfe der zwei Unterlegscheiben und der zwei kurzen Schrauben fest.
4. Die Pfannen und der Spritzschutzdeckel können mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Kochen Sie die Pfannen deshalb vor dem ersten Gebrauch mit Wasser aus und reinigen Sie die Pfannen und den Deckel danach gründlich (siehe Kapitel „Reinigung“).

Reinigung

ACHTUNG!

- ❒ Lassen Sie die Pfannen und den Spritzschutzdeckel vor der Reinigung immer vollständig abkühlen.
- ❒ Spritzen Sie kein kaltes Wasser auf die noch heißen Pfannen. Die Beschichtung könnte beschädigt werden.
- ❒ Die Pfannen und der Spritzschutzdeckel können mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Kochen Sie die Pfannen deshalb vor dem ersten Gebrauch mit Wasser aus und reinigen Sie die Pfannen und den Deckel danach gründlich
- ❒ Die Pfannen und der Spritzschutzdeckel sind spülmaschinengeeignet. Oftmaliges Reinigen mit Spülmitteln in der Spülmaschine kann jedoch die Beschichtung der Pfannen angreifen sowie Beschlagteile beeinträchtigen.
- ❒ Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads. Diese können die Oberfläche beschädigen.

- Reinigen Sie die Pfannen und den Spritzschutzdeckel nach jedem Gebrauch mit mildem Reinigungsmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine.
- Lassen Sie die Pfannen und den Spritzschutzdeckel vollständig trocknen, bevor Sie sie an einem trockenen, sauberen Ort lagern.

Entsorgung

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Entsorgen Sie den Artikel umweltgerecht. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Kundenservice / Importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) 0 – 30 Ct. / Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkpreise können abweichen.

Alle Rechte vorbehalten.

02478_DE-GB-FR-NL_V2.indb 5 13.12.12 14:06

GB

Contents

Safety instructions _____ 7
- Proper use _____ 7
- Risks of injury _____ 7
- Proper handling of the product _____ 7
- Warranty conditions _____ 8

Product contents _____ 8

Prior to first use _____ 8

Cleaning _____ 9

Disposal _____ 9

Dear Customer,

We are delighted that you have decided on this pan set incl. spray guard lid. For energy-efficient preparation, we recommend that you choose a hob which matches the size of the used pan. Always place the pan in the centre of the hob.

If you have any questions, please contact the customer service department via our website:

www.service-shopping.de

Prior to using the product for the first time, please carefully read through the instructions and store them in a safe place. The instructions are to accompany the product when passed on to others. The manufacturer and importer assume no liability in the event the data in these instructions has not been observed!

As part of ongoing development, we reserve the right to alter products, packaging or enclosed documentation at any time.

All safety notices are marked with this symbol. Please carefully read through and obey the safety notices in order to avoid injury to persons and property.

This product is suitable for use with food.

02478_DE-GB-FR-NL_V2.indb 6 13.12.12 14:06

Safety instructions

Proper use

- ❒ This product is designed for preparing foods on all conventional stove types (gas, electrical, induction stove).
- ❒ The pans are suitable for use in the oven at temperatures of **no more than 170 °C**.
- ❒ The pans and the spray guard lid are **not** suitable for use in the microwave.
- ❒ The product is designed for private use, not for commercial use.
- ❒ Only use the product as described in these instructions. Any other use is deemed improper.

Risks of injury

- ❒ CAUTION: Danger of suffocation! Keep the packaging material away from children and animals.
- ❒ CAUTION: Danger of burns! The pans and the spray guard lid become hot during use. You should therefore only ever touch the pans and the lid by the handles.
- ❒ CAUTION: Danger of burns! Please take particular care when handling hot fat and oil. Never carry a pan through the kitchen when the fat or oil in the pan is still hot.
- ❒ CAUTION: Danger of burns! Let the pans and the spray guard lid cool down completely before cleaning them.
- ❒ In the event of a fire: Do not use water to put it out but smother the flames with a blanket or similar towel.

Proper handling of the product

- ❒ Avoid overheating the pans. Heating a pan when it is empty or evaporation of the liquid without any being left over can overheat the material and cause damage. Keep in mind that induction stoves have a higher heating right than other stove types. Never leave the pans unattended during use.
- ❒ Noises can be generated due to the electromagnetic characteristics of induction stoves and induction cookware. These noises are caused by the technical design of the induction stove and induction cookware and are no signs of malfunction.
- ❒ Check the bottom of the pan for damages prior to every use! Do not use the pan in case the bottom is scratched, damaged or uneven. The hob could get damaged.
- ❒ Do not slide a pan over the hob as it could be scratched.
- ❒ Do not allow the pans or the spray guard lid to fall and do not subject them to strong percussions.
- ❒ Only ever use suitable cooking and frying utensils such as spatulas or wooden cooking spoons for cooking and frying. Note: It is possible to use metal kitchen aids. However, to ensure a particularly long useful service life for your pan, we recommend the use of kitchen aids made of wood or plastic.
- ❒ Always let the pans and the spray guard lid cool off completely before cleaning.
- ❒ Never spray cold water on the pans when they are still hot; this could damage the coat.

02478_DE-GB-FR-NL_V2.indb 7 13.12.12 14:06

Warranty conditions
Defects arising due to improper handling, damage or attempts to repair the product are excluded from the warranty. This also applies to normal wear and tear.

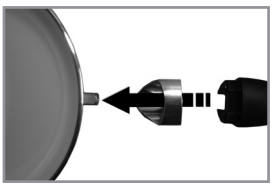
Product contents

- 1 pan, Ø 28 cm (effective diameter for induction: approx. 18 cm)
- 1 pan, Ø 24 cm (effective diameter for induction: approx. 15 cm)
- 1 pan. Ø 20 cm (effective diameter for induction: approx. 12 cm)
- 3 pan handles
- 3 connecting pieces
- 3 long screws for the pan handles, each with a washer and a spring ring
- 1 spray guard lid that fits all pan sizes
- 1 spray guard lid handle
- 2 short screws with 2 washers for the spray guard lid handle

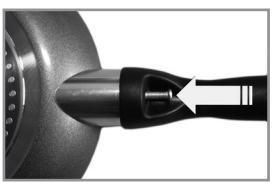
Prior to first use

1. Unpack all parts and make sure that the product contents are complete (see chapter "Product contents") and check for any damages from transport. If you identify damages to the components, do not use them (!), instead contact the customer service department.

During assembly, make sure that you use the adequate accessory (handle, connecting piece and fixing material) for each pan!

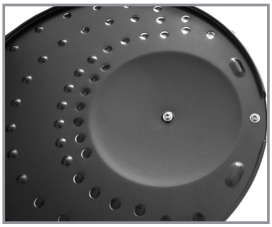


2. Mount the handles to the pans:
   – If not pre-assembled, place a spring ring and then a washer onto a long screw. Mount a connecting piece on a pan and then a handle on the connecting piece as shown.



   – Screw tighten the connecting piece and the handle to the pan using the screw as shown.
   – Repeat these two steps to assemble the other pans.

02478_DE-GB-FR-NL_V2.indb 8 13.12.12 14:06



3. Place the handle on the top side of the spray guard lid and screw it on from below using the two washers and the two short screws.
4. There may still be some production residues on the pans and the spray guard lid. You should therefore boil out the pans with water before you first use them and then thoroughly clean the pans and the lid (see chapter "Cleaning").

Cleaning

ATTENTION!

- ❒ Always let the pans and the spray guard lid cool off completely before cleaning.
- ❒ Never spray cold water on the pans when they are still hot; this could damage the coat.
- ❒ There may still be some production residues on the pans and the spray guard lid. You should therefore boil out the pans with water before you first use them and then thoroughly clean the pans and the lid.
- ❒ The pans and the spray guard lid are dishwasher-safe. However, repeated washing with detergents in the dishwasher may attack the coating of the pans and have a detrimental effect on fittings.
- ❒ When cleaning, do not use any scouring or abrasive cleaners or cleaning sponges. They could damage the surface.

- Clean the pans and the spray guard lid after every use with a mild detergent and warm water or in the dishwasher.
- Let the pans and the spray guard lid dry completely before storing them in a dry, clean place.

Disposal

The packaging material can be recycled. Dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner and make it available for the recyclable material collection-service.

Dispose of the product in an environmental-friendly manner. For more information, please contact the administration in your community.

Customer service department / importer:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Calls subject to a charge.

All rights reserved.

02478_DE-GB-FR-NL_V2.indb 9 13.12.12 14:06

FR

Sommaire

Consignes de sécurité _____ 11
Utilisation adéquate _____ 11
Risques de blessure _____ 11
Le bon usage de l'article _____ 11
Dispositions de la garantie _____ 12
Contenu de la livraison _____ 12
Avant la première utilisation _____ 12
Nettoyage _____ 13
Élimination _____ 13

Chère cliente, cher client,

Nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter ce set de poêles à frire, couvercle anti-gras inclue. Afin de cuisiner efficacement en termes énergétiques, nous vous recommandons de choisir une table de cuisson adaptée à la taille de la poêle utilisée. Toujours placez la poêle au centre de la table de cuisson.

Pour toutes questions, veuillez contacter le service après-vente sur notre page Web :

www.service-shopping.de

Avant d'utiliser pour la première fois l'article, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver précieusement. Si vous cédez l'article à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les indications de ce mode d'emploi ne sont pas respectées !

Dans le cadre de l'évolution constante de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le produit, l'emballage ou les notices.

Toutes les consignes de sécurité sont marquées de ce symbole. Veuillez lire attentivement et entièrement ces consignes et tenez-vous en aux consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels et matériels.

Cet article est apte aux aliments.

02478_DE-GB-FR-NL_V2.indb 10 13.12.12 14:06

Consignes de sécurité

Utilisation adéquate

- ❒ Cet article est destiné à préparer des aliments sur n'importe quelle sorte de cuisinière (au gaz, électrique ou à induction).
- ❒ Les poêles conviennent à une utilisation dans un four **jusqu'à maximum 170 °C**.
- ❒ Les poêles et le couvercle anti-gras **ne** sont **pas** conçus pour une utilisation au micro-ondes.
- ❒ L'article est destiné à un usage privé, pas pour une utilisation commerciale.
- ❒ Utilisez l'article uniquement comme la description du mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme contraire aux dispositions.

Risques de blessure

- ❒ ATTENTION Risque d'étouffement ! Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux.
- ❒ ATTENTION Risque de brûlures ! En cours d'utilisation, les poêles et le couvercle anti-gras deviennent chauds. C'est pourquoi les poêles et le couvercle doivent exclusivement être saisis par les poignées.
- ❒ ATTENTION Risque de brûlures ! Soyez extrêmement prudents lorsque vous manipulez de la graisse et de l'huile chaude ! Ne transportez jamais une poêle dans la cuisine si la graisse ou l'huile est encore chaude dans la poêle.
- ❒ ATTENTION Risque de brûlures ! Laissez les poêles et le couvercle anti-gras refroidir totalement avant de les nettoyer.
- ❒ En cas d'incendie : ne tentez pas d'éteindre le feu avec de l'eau mais étouffez plutôt les flammes à l'aide d'une couverture ou de tout autre moyen similaire.

Le bon usage de l'article

- ❒ Évitez toute surchauffe des poêles. En chauffant une poêle à vide ou après évaporation complète du liquide qu'elle contient, le matériel peut surchauffer et s'endommager. Veuillez vous noter, qu'une cuisinière à induction chauffe plus rapidement qu'un autre type de cuisinière. Ne laissez pas les poêles sans surveillance pendant l'utilisation.
- ❒ Les propriétés électromagnétiques des cuisinières à induction et des gamelles à induction peuvent conduire au développement de bruit. Ces bruits sont dûs aux facteurs techniques et ne sont pas un signe de dysfonctionnement de la cuisinière ou des poêles.
- ❒ Avant chaque utilisation contrôlez si le fond de poêle est endommagée! N'utilisez pas la poêle si le fond montre des éraflures, des griffures ou des inégalités. La table de cuisson pourrait se rayer.
- ❒ Ne poussez pas une poêle sur la plaque de cuisson car elle pourrait la rayer.
- ❒ Ne laissez pas tomber les poêles et le couvercle anti-gras et ne les exposez pas à de forts chocs.
- ❒ Pour cuisiner, utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine appropriés, comme par exemple des spatules et cuillères à revêtement adéquat. Conseil : vous pouvez utiliser des ustensiles en métal. Toutefois, nous vous recommandons l'usage d'ustensiles en bois ou en caoutchouc, ceux-ci préservant mieux la durée de vie de vos poêles et casseroles.

02478_DE-GB-FR-NL_V2.indb 11 13.12.12 14:06

❒ Avant de nettoyer les poêles et le couvercle anti-gras, laissez-les d'abord refroidir complètement.

❒ Ne pulvérisez pas d'eau froide sur les poêles encore chaudes, ceci pourrait endommager la surface.

Dispositions de la garantie

Sont exclus de la garantie tous les défauts causés par une manipulation non appropriée, par un dommage ou par des tentatives de réparation. Ceci est aussi valable pour l'usure normale.

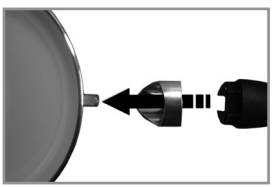
Contenu de la livraison

- 1 poêle, Ø de 28 cm (diamètre effective pour l'induction : env. 18 cm)
- 1 poêle, Ø de 24 cm (diamètre effective pour l'induction : env. 15 cm)
- 1 poêle, Ø de 20 cm (diamètre effective pour l'induction : env. 12 cm)
- 3 poignées des poêles
- 3 pièces de fixation
- 3 vis longues, chaque avec une rondelle élastique et une rondelle intercalaire pour les poignées des poêles
- 1 couvercle anti-gras pour toutes les tailles de poêles
- 1 poignée du couvercle anti-gras
- 2 vis courtes avec 2 rondelles intercalaires pour la poignée du couvercle anti-gras

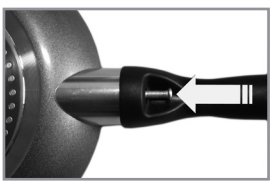
Avant la première utilisation

1. Déballez toutes les pièces et vérifiez si la livraison est complète (voir le chapitre « Contenu de la livraison ») et si elle comporte des dommages de transport. Si les composants comportaient des dommages, ne les utilisez pas (!) mais contactez le service après-vente .

Pendant l'assemblage, faites attention que vous utilisez les accessoires adéquates (poignée, pièce de fixation et éléments de fixation) pour chaque poêle !

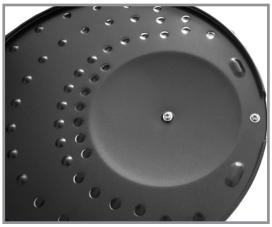


2. Montez les poignées sur les poêles:
   – Insérez une rondelle élastique puis une rondelle intercalaire sur une vis longue. Placez une pièce de fixation sur une poêle comme indiqué sur la photo, ensuite, une poignée sur la pièce de fixation.



   – Vissez sur la poêle la pièce de fixation et la poignée comme sur la photo, avec la vis.
   – Répétez ces deux étapes pour monter les poignées sur les autres poêles.

02478_DE-GB-FR-NL_V2.indb 12 13.12.12 14:06



3. Placez la poignée au dessus du couvercle anti-gras et vissez-la par dessous à l'aide des deux rondelles et des deux vis courtes.
4. Les poêles et le couvercle anti-gras peuvent être contaminées par la présence éventuelle de résidus de production. C'est pourquoi vous devez faire bouillir de l'eau dans les poêles avant la première utilisation puis laver les poêles et le couvercle anti-gras soigneusement (voir le chapitre « Nettoyage »).

Nettoyage

ATTENTION !

- ❒ Avant de nettoyer les poêles et le couvercle anti-gras, laissez-les d'abord refroidir complètement.
- ❒ Ne pulvérisez pas d'eau froide sur les poêles encore chaudes, ceci pourrait endommager la surface.
- ❒ Les poêles et le couvercle anti-gras peuvent être contaminées par la présence éventuelle de résidus de production. C'est pourquoi vous devez faire bouillir de l'eau dans les poêles avant la première utilisation puis laver les poêles et le couvercle anti-gras soigneusement.
- ❒ Les poêles et le couvercle anti-gras sont lavables au lave-vaisselle. Le lavage récurrent au lave-vaisselle avec du produit vaisselle peut toutefois attaquer le revêtement de les poêles et endommager les fixations.
- ❒ Pour le nettoyage, n'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif ou aucune éponge de nettoyage. Ceux-ci pourraient endommager les surfaces.

- Nettoyez les poêles et le couvercle anti-gras après chaque utilisation avec un liquide vaisselle doux et de l'eau chaude ou alors en lave-vaisselle.
- Laissez sécher entièrement les poêles et le couvercle anti-gras avant de les ranger dans un endroit sec et propre.

Élimination

Le matériel d'emballage peut être réutilisé. Il faut mettre l'emballage au rebut en respectant l'environnement et l'apporter au service de collecte de matières recyclables. Éliminez l'article en respectant l'environnement. De plus amples informations sont à disposition auprès de votre municipalité.

Service après-vente / Importateur :
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne
Tél. +49 38851 314650 *)

*) Appel payant

Tous droits réservés.

02478_DE-GB-FR-NL_V2.indb 13 13.12.12 14:06

NL

Inhoud

Veiligheidsinstructies _____ 15
Reglementair gebruik _____ 15
Verwondingsgevaren _____ 15
De juiste hantering van het artikel _____ 15
Garantiebepalingen _____ 16
Leveringspakket _____ 16
Voor ingebruikname _____ 16
Reiniging _____ 17
Verwijdering _____ 17

Geachte klant,

Wij zijn blij dat u heeft besloten om deze pannen-set incl. antispatdeksel te kopen. Voor een energie-efficiënte bereiding raden wij u aan om een kookplaat te kiezen die overeenkomt met de grootte van de gebruikte pan. Plaats de pan altijd in het midden van de kookplaat.

Als u vragen hebt, contacteert u de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de

Voordat u het artikel voor het eerst in gebruik neemt, dient u de handleiding zorgvuldig te lezen en goed te bewaren. Geeft u het artikel aan iemand anders, overhandig dan ook de handleiding. Producent en importeur zijn niet aansprakelijk, wanneer de gegevens in deze handleiding niet worden opgevolgd!

In het kader van de voortdurende verdere ontwikkeling behouden we ons het recht voor, het product, de verpakking of de bijgeleverde documenten op elk moment te wijzigen.

Alle veiligheidsinstructies zijn met dit symbool aangeduid. Neem deze aandachtig door en houd u aan de veiligheidsinstructies om lichamelijke letsels en materiële schade te vermijden.

Dit artikel is geschikt voor levensmiddelen.

02478_DE-GB-FR-NL_V2.indb 14 13.12.12 14:06

Veiligheidsinstructies

Reglementair gebruik

- ❒ Dit artikel is bestemd voor het toebereiden van spijzen op alle gebruikelijke soorten fornuizen (gas-, inductie-fornuis, elektrisch fornuis).
- ❒ De pannen zijn geschikt voor het gebruik in de oven **tot max. 170°C**.
- ❒ De pannen en het antispatdeksel zijn **niet** geschikt voor gebruik in de magnetron.
- ❒ Het artikel is bestemd voor privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- ❒ Gebruik het artikel alleen volgens de beschrijvingen in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als onreglementair.

Verwondingsgevaren

- ❒ LET OP verstikkingsgevaar! Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren.
- ❒ LET OP verbrandingsgevaar! De pannen en het antispatdeksel worden warm bij gebruik. Raak de pannen en het deksel alleen aan bij de grepen.
- ❒ LET OP verbrandingsgevaar! Ga beslist voorzichtig om met heet vet en hete olie. Draag een pan nooit door de keuken als het vet of de olie in de pan nog heet is.
- ❒ LET OP verbrandingsgevaar! Laat de pannen en het antispatdeksel helemaal afkoelen voordat u deze reinigt.
- ❒ In geval van brand: niet blussen met water, maar verstik de vlammen met een deken o. i. d.!

De juiste hantering van het artikel

- ❒ Voorkom oververhitting. Door een pan leeg op te warmen en wanneer alle vloeistof is verdampt kan het materiaal oververhit raken en worden beschadigd. Let erop, dat een inductie-fornuis sneller is opgewarmd dan een ander fornuis-type. Laat de pannen tijdens het gebruik niet zonder toezicht.
- ❒ Op grond van elektromagnetische eigenschappen van inductie-fornuizen en inductie-kookgerei kan er geluid worden geproduceerd. Deze geluiden hebben technische oorzaken en zijn geen signaal voor defecten van het fornuis of de pannen.
- ❒ Controleer de panbodem voor elk gebruik op beschadigingen! Gebruik de pan niet, wanneer u krassen, sleuven of oneffenheden op de panbodem vaststelt. Deze kunnen de kookplaat beschadigen.
- ❒ Schuif een pan niet over de kookplaat, deze zou beschadigd kunnen raken.
- ❒ Zorg ervoor dat de pannen en het antispatdeksel niet vallen en dat ze geen hevige schokken ondergaan.
- ❒ Gebruik voor het bakken en koken alleen geschikt kookgerei , zoals keukenspatels of keukenlepels. Aanwijzing: gebruik van metalen keukengerei is mogelijk. Voor een bijzonder lange levensduur van uw potten en pannen raden wij echter het gebruik aan van keukengerei uit hout of kunststof.
- ❒ Laat de pannen en het antispatdeksel vóór de reiniging steeds volledig afkoelen.
- ❒ Spuit geen koud water op de nog hete pannen, de deklaag kan eventueel worden beschadigd.

02478_DE-GB-FR-NL_V2.indb 15 13.12.12 14:06

Garantiebepalingen
De garantie dekt geen gebreken die ontstaan door verkeerd gebruik, beschadiging of reparatiepogingen. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

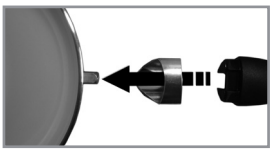
Leveringspakket

- 1 pan, Ø 28 cm (werkzame diameter voor de inductie: ca. 18 cm)
- 1 pan, Ø 24 cm (werkzame diameter voor de inductie: ca. 15 cm)
- 1 pan, Ø 20 cm (werkzame diameter voor de inductie: ca. 12 cm)
- 3 grepen voor de pannen
- 3 verbindingsstukken
- 3 lange schroeven telkens met veerring en onderlegplaatje voor de pannen grepen
- 1 antispatdeksel passend voor alle formaten
- 1 greep voor het antispatdeksel
- 2 korte schroeven met 2 onderlegplaatjes voor de greep van het antispatdeksel

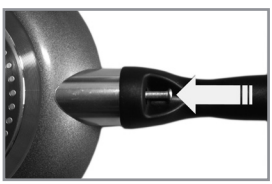
Voor ingebruikname

1. Pak alle onderdelen uit en controleer het leveringspakket op volledigheid (zie hoofdstuk 'Leveringspakket') en transportschade. Indien er onderdelen schade vertonen, gebruik deze dan niet (!), contacteer de klantenservice.

Let tijdens de montage erop, dat u de passende toebehoren (greep, verbindingsstuk en montagemateriaal) voor elke pan gebruikt!

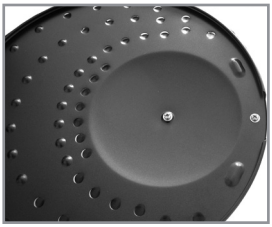


2. Monteer de grepen aan de pannen:
   – Indien niet gemonteerd, plaats een veerring en dan een onderlegplaatje op een lange schroef. Plaats een verbindingsstuk volgens de afbeelding op een pan en dan een greep op het verbindingsstuk.



   – Schroef het verbindingsstuk en de greep volgens de afbeelding met de schroef aan de pan vast.
   – Herhaal deze twee stappen voor de overige pannen.

02478_DE-GB-FR-NL_V2.indb 16 13.12.12 14:06



3. Plaats de greep op de bovenkant van het antispatdeksel en schroef hem van onderen met behulp van de twee onderlegschijven en de twee korte schroeven vast.
4. Er kunnen mogelijkerwijs productieresten op de pannen en het antispatdeksel zijn achtergebleven. Kook de pannen daarom voor het eerste gebruik uit met water en was de pannen en het deksel daarna grondig af (zie hoofdstuk “Reiniging”).

Reiniging

OPGELET!

- ❒ Laat de pannen en het antispatdeksel vóór de reiniging steeds volledig afkoelen.
- ❒ Spuit geen koud water op de nog hete pannen, de deklaag kan eventueel worden beschadigd.
- ❒ Er kunnen mogelijkerwijs productieresten op de pannen en het antispatdeksel zijn achtergebleven. Kook de pannen daarom voor het eerste gebruik uit met water en was de pannen en het deksel daarna grondig af.
- ❒ De pannen en het antispatdeksel zijn geschikt voor de vaatwasser. Vaak wassen met vaatwasmiddelen in de vaatwasser kan echter de coating van de pannen aantasten alsook nadelig zijn voor de beslagdelen.
- ❒ Gebruik voor de reiniging geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of reinigingssponzen. Daardoor kan de bovenlaag worden beschadigd.

- Reinig de pannen en het antispatdeksel na ieder gebruik met een mild reinigingsmiddel en warm water of in de vaatwasser.
- Laat de pannen en het antispatdeksel volledig afkoelen, voordat u ze op een droge, schone plek opbergt.

Verwijdering

Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Verwijder de verpakking op een milieuvriendelijke manier en geef ze mee met de inzameling van recycleerbare materialen.

Verwijder het artikel op een milieuvriendelijke wijze. Meer informatie vindt u bij uw plaatselijk gemeentebestuur.

Klantenservice/Importeur:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Niet gratis

Alle rechten voorbehouden.

02478_DE-GB-FR-NL_V2.indb 17 13.12.12 14:06

Platz für Ihre Notizen • Place For Your Notes
Place pour prendre des notes • Ruimte voor uw notities

02478_DE-GB-FR-NL_V2.indb 18 13.12.12 14:06

Platz für Ihre Notizen • Place For Your Notes
Place pour prendre des notes • Ruimte voor uw notities

02478_DE-GB-FR-NL_V2.indb 19 13.12.12 14:06

02478_DE-GB-FR-NL_V2.indb 20 13.12.12 14:06